

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Rosso di Montalcino
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2026
<b>Producent</b>	Ciacci Piccolomini d Aragona
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Druivensoorten</b>	100% sangiovese grosso
<b>Omschrijving</b>	<p>In Castelnuovo dell'Abate, aan de zuidkant van Montalcino, staat het statige 17de-eeuwse palazzo. Een lust voor het oog, met een prachtig zicht op de Monte Amiata. De wijnstokken dalen af naar de rivier Orcia en profiteren dus van een belangrijke ventilatie, essentieel om de frisheid van de druiven te behouden. Vandaag worden de wijnen geproduceerd en gebotteld in een gloednieuwe kelder net buiten het dorp. Wielrenner Paulo Bianchini ruilde zijn fiets in voor het erfgoed van zijn vader en ziet toe op de prestaties van het peloton wijnen.</p> <p>Onderaan de ladder staat een sappige Rosso Toscana. Een trapje hoger staan twee DOC Sant'Antimos: 'Ateo' met cabernet sauvignon en merlot in de blend en 'Fabius', een pure syrah. De Rosso di Montalcino vormt de prelude op de grote jongens. Er worden elk jaar twee Brunello's gemaakt: de basis Brunello is een blend uit verschillende wijngaarden en de 'Pianrosso' is een cru. In de allerbeste jaren wordt er ook nog een Riserva gemaakt die dan de absolute kopman is.</p> <p>De Rosso di Montalcino heeft een krieckenrode kleur en een fijne neus van zwarte bessen en cederhout. In de mond vinden we verfijnde fruitaroma's die mooi verweven zijn met het hout. Zijn structuur is zeer elegant zonder aan kracht te verliezen.</p>
<b>Serveren bij</b>	gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
<b>Oorsprong</b>	Zuid-Oost Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), Fonte-wijngaard, 7,5 ha. met een hoogte tussen de 240-360m
<b>Opbrengst</b>	maximaal 7000kg per ha.
<b>Oogst</b>	eind september - begin oktober
<b>Vinificatie</b>	fermentatie in inox tanks en betonnen cuves, na de malolactische rijping in Sloveense tonnen gedurende minstens 12 maanden
<b>Opvoeding</b>	12 maanden in Sloveense tonnen van 20 tot 85 hl.
<b>Analytisch</b>	Alcohol 14% Vol. Dry extract g/l : 29.7 Acidity g/l : 5.15
<b>Productie</b>	45.000 flessen
<b>Recensentscores</b>	Ian D'Agata, Vinous: 90 Robert Parker: 88

